

# Profi-Qualität

**die überzeugt:  
Erwarten Sie das  
Beste von uns!**

## HERVORRAGENDE MATERIALIEN

Klingen aus hochwertigem Chrom-Mo-lybden-Stahl, verschiedene Griff-Formen und -Materialien für unterschiedliche Anforderungen

## ERSTKLASSIGE VERARBEITUNG

Extra scharfer Handabzug, perfekte Ergonomie und optimale Balance

## HOHE PRODUKTSICHERHEIT

Erfüllung aller bekannten gesetzlichen Normen und Vorschriften, auch im Bereich der Hygiene

## CONVINCING PROFESSIONAL QUALITY: EXPECT THE BEST FROM US!

**EXCELLENT MATERIAL**  
Blades made of high quality chrome molybdenum steel, various handle shapes and materials for different requirements

**HIGH CLASS PROCESSING**  
Extra sharp honing, perfect ergonomics and optimum balance

**HIGH PRODUCT SAFETY**  
Conforms with all known legal standards and regulations, even in the area of hygiene

Johannes Giesser Messerfabrik GmbH  
Raiffeisenstraße 15  
D – 71364 Winnenden-Hertmannsweiler  
Germany

Telefon 0049 (0) 71 95/18 08-0  
Telefax 0049 (0) 71 95/6 44 66  
E-Mail info@giesser.de

 **GIESSER  
MESSER**  
**A l l e s i m G r i f f**

[www.giesser.de](http://www.giesser.de)

# Neuheiten 2010

INNOVATIONS 2010

 **GIESSER  
MESSER**  
**A l l e s i m G r i f f**





# Sicherheit

am Arbeitsplatz

## GEFAHR ERKENNEN

Die häufigsten Arbeitsunfälle mit Messern geschehen durch Abrutschen der Hand in die Klinge. Die Folge sind oft langwierige Sehnenverletzungen, die Arbeitsausfälle und somit hohe Kosten verursachen.

## RISIKO MINIMIEREN

Als weltweit einziger Hersteller bietet Giesser Messer unter anderen drei spezielle Sicherheitsgriffe an, die in Zusammenarbeit mit Produktdesignern und Anwendern entwickelt wurden.

## PRODUKTIVITÄT STEIGERN

Die gängigsten Griff-Klingen-Kombinationen sind Standardprodukte unseres Sortiments. Bereits ab 60 Stück fertigen wir Messer individuell nach Ihren Wünschen – fragen Sie uns!

## SAFETY AT WORKPLACE

### IDENTIFY RISK

Most common work accidents with knives occur due to sliding-off of the working hand on to the blade. The consequences are often prolonged tendon injuries, loss of working hours and thus high expenses.

### MINIMIZE RISK

As the sole global manufacturer Giesser Messer also offers three other special safety handles developed in collaboration with the product designers and users.

### INCREASE PRODUCTIVITY

The most common hand-blade combinations are standard products of our product range. We already produce over 60 models of knives individually as per your wish – just ask us! Bereich der Hygiene



### SICHERHEITSGRIFF „BODYGUARD“

Kein Abrutschen der messerführenden Hand möglich. Größte Sicherheit beim Ausbeinen, Zerlegen und Zerschneiden, sogar beim Stoßen auf Knochen und hartes Gewebe im Schneidgut.

### SAFETY HANDLE „BODYGUARD“

No sliding-off of the working hand possible. Maximum safety when deboning, carving and slitting, even when poking the bone and the hard tissue in the meat.



### SICHERHEITSGRIFF „SCANDIC“

Die verlängerte Schutz Nase verhindert das Abrutschen. Der besonders lange Griff ist geeignet für große Hände.

### SAFETY HANDLE „SCANDIC“

The extended protection prevents sliding. The particularly long handle is suitable for big hands.



### SICHERHEITSGRIFF „ADLER“

Mit besonders langer Schutz Nase, die das Verletzungsrisiko beim Schneiden beträchtlich vermindert.

### SAFETY HANDLE „ADLER“

With particularly long protection that considerably reduces the risk of injury when cutting.

2 0 0 8

Zuschneidemesser mit Spezialgriff „BodyGuard“  
Skinning knife with special handle „BodyGuard“



cm	20	25
inch	7 3/4	9 3/4
	●	●

2 6 0 3

Ausbeinmesser mit Spezialgriff „Scandic“  
Boning knife with special handle „Scandic“



cm	15
inch	6
	●

3 0 8 2

Stechmesser mit Spezialgriff „Adler“  
Sticking knife with special handle „Adler“



cm	18	22
inch	7	8 3/4
	●	●



9 9 7 0

**Handschrärfstein** | grob/fein, Steidlänge 25 cm, Gesamlänge 38 cm, für Messer und Werkzeuge  
**Hand sharpening stone** | coarse/fine, stone length 25 cm, total length 38 cm, for knives and tools



9 9 4 0

**Keramikwetzstahl** | besonders hart und abrasiv  
**Ceramic sharpening steel** | particularly hard and abrasive



cm	25
inch	9 3/4

9 5 9 9

**Schnittschutzhandschuh** | extra leichter und doch sicherer Schutz in 3 Größen (s, m, l), gem. EN 388 25 4 x  
**Cut resistant glove** | extra light and certainly safer protection in 3 sizes (s, m, l), as per EN 388 25 4 x



9 9 0 4 m 6

**Wetzstahl** | breit, oval, mit 6 Rillen  
**Sharpening steel** | broad, oval, with 6 grooves



cm	31
inch	12

HYGIENE: Absolutely important when processing food

# Hygiene

Absolut wichtig in der Lebensmittelverarbeitung



M H B V

**Messer-Hygiene-Box** | 22 cm breit, 50 cm hoch, 12 cm tief, abschließbar, für 2 Stähle, 4 Messer, 1 Handschuh  
**Knife-hygiene-box** | 22 cm broad, 50 cm high, 12 cm deep, lockable, for 2 steels, 4 knives, 1 glove



M H B V I

**Messer-Hygiene-Box groß** | 38 cm breit, 50 cm hoch, 12 cm tief, abschließbar, für 2 Stähle, 9 Messer, 1 Handschuh  
**Knife-hygiene-box large** | 38 cm broad, 50 cm high, 12 cm deep, lockable, for 2 steels, 9 knives, 1 glove





# PrimeLine Chef

Weicher, rutschsicherer  
Griff mit hartem  
Kern für absolute  
Stabilität

- praktische Nummerierung
- kurze Griffnase
- perfekte Ergonomie

Soft, slip-proof grip with hard  
core for absolute stability

- practical numbering
- short handle guard
- perfect ergonomics

## 2 1 8 4 5 5

**Kochmesser breit** | zum Schneiden von Fleisch und Gemüse  
**Chef's knife broad** | for cutting meat and vegetables



cm	20	23
inch	7 3/4	9
	●	●

## 2 1 8 4 5 6

**Kochmesser schmal** | leicht und handlich für Obst und Gemüse  
**Chef's knife narrow** | light and handy for fruits and vegetables



cm	16	18
inch	6 1/4	7
	●	●

## 2 1 8 2 6 5 w 2 5

**Universalmesser mit Wellenschliff** | für alle Lebensmittel mit harter Schale oder Kruste  
**Universal knife with serrated edge** | for all foods with hard shell or crust



cm	25
inch	9 3/4
	●

## 2 1 8 3 5 5 w 2 1

**Brotmesser mit Wellenschliff** | packt auch härteste Krusten  
**Bread knife wavy edge** | cuts even hardest crusts



cm	21
inch	8 1/4
	●

## Gastronomie . Catering

## 2 1 8 3 3 5

**Küchenmesser mittelspitz** | das universelle Messer für Obst und Gemüse  
**Kitchen knife medium sharp** | the universal knife for fruits and vegetables



cm	13
inch	5
	●

## 2 1 7 3 6 5

**Filetierreisser** | sicher im Griff beim Filetieren und Parieren von Fleisch und Fisch  
**Filletting knife** | secure handle when filleting and paring meat and fish



cm	16
inch	6 1/4
	●

## 2 1 7 7 0 5 w

**Tranchiermesser mit Wellenschliff** | zum Schneiden von rohem Schinken und Braten  
**Carving knife wavy edge** | for cutting raw ham and roast



cm	25	31
inch	9 3/4	12 1/4
	●	●

## 2 1 8 2 6 9 w w l

**Santoku-Messer mit Kullenschliff** | für Gemüse und Obst  
**Santoku knife scalloped edge** | for vegetables and fruit



cm	18
inch	7
	●

## 2 1 8 3 1 5

**Gemüsemesser mittelspitz** | sehr handlich  
**Vegetable knife medium sharp** | very handy



cm	8	10
inch	3 1/4	4
	●	●

## 2 1 8 3 6 5 w

**Universalmesser mit Wellenschliff** | die klassische Klinge mit dem hochwertigen und ergonomischen Griff  
**Universal knife wavy edge** | classic blade with high quality and ergonomic handle



cm	11
inch	4 1/4
	●

## 9 8 9 1 b 5 p l

**Messerblock, 5-tlg.** | aus Buche, bestückt mit Kochmesser breit, Santoku-Messer mit Kullenschliff, Gemüsemesser, Schere und Wetzstahl  
**Knife block, 5 pcs.** | from beech, assembled with chef's knife broad, santoku knife scalloped edge, vegetable knife, scissors and sharpening steel







**Schärfer**  
**Präziser**  
**Schneller**

- **besonders hoher Kohlenstoffgehalt für extreme Schärfe**
- **perfekte Handhabung und sicherer Schnitt durch optimale Ergonomie**

**Even sharper, more precise,  
more control:**

- particularly high carbon content for extreme sharpness
- perfect handling and safer cut through optimum ergonomics

8663

**Ausbeinmesser „BestCut“** | geeignet für Lamm-, Wild-, Rind- und Schweinefleisch  
**Boning knife „BestCut“** | suitable for lamb, venison, beef and pork



cm	15
inch	6

8290 m

**Magnet-Klingenschutz** | für Klingenlänge bis 23 cm und Klingenbreite bis 3,3 cm  
**Magnet blade guard** | for blade length up to 23 cm and blade width up to 3.3.cm



cm	23
inch	9

9891 b5 b c

**Messerblock „BestCut“, 5-tlg.** | aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Schinkmesser 15 cm, Officemesser 10 cm, Schere und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt

**Knife block „BestCut“, 5 pcs.** | from beech, assembled with chef's knife 20 cm, ham slicer 15 cm, office knife 10 cm, scissors and sharpening steel. Packed in attractive cartons



8290 s

**Magnet-Klingenschutz** | für Klingenlänge bis 15 cm und Klingenbreite bis 2,3 cm  
**Magnet blade guard** | for blade length up to 15 cm and blade width up to 2.3 cm



cm	15
inch	6

8 2 9 0 1

**Magnet-Klingenschutz** | für Klingenlänge bis 26 cm und Klingenbreite bis 5,6 cm  
**Magnet blade guard** | for blade length up to 26 cm and blade width up to 5.6 cm



cm	26
inch	10 $\frac{1}{4}$

**9892 b9 b c**

**Messerblock „BestCut“, 9-tlg.** | aus Buche, bestückt mit  
Küchenmesser 20 cm, Brotmesser 20 cm, Filetmesser 18 cm, Gabel 15 cm,  
Küchenmesser 15 cm, Officemesser 10 cm, Tourniermesser 6 cm, Schere  
und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt

**Knife block „BestCut“, 9 pcs.** | from beech, assembled with  
chef's knife 20 cm, bread knife 20 cm, filleting knife 18 cm, fork 15 cm,  
kitchen knife 15 cm, office knife 10 cm, peeling knife 6 cm, scissors and  
sharpening steel. Packed in attractive cartons



8670 w

**Brotmesser „BestCut“ mit Wellenschliff** | für harte Krusten  
**Slicer “BestCut” wavy edge** | for hard crusts



cm	20
inch	$7 \frac{3}{4}$

8661 w

**Sägemesser „BestCut“** | der Klassiker – jetzt auch geschmiedet  
**Bread knife wavy edge “BestCut”** | the classic – now forged



cm	25
inch	9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>

8680 w

**Kochmesser „BestCut“ mit Wellenschliff** | für Fisch und harte Krusten  
**Chef's knife "BestCut" wavy egde** | for fish and hard crusts



cm	25
inch	9 $\frac{3}{4}$

8 6 4 3

**Tourniermesser „BestCut“** | zum Schälen und Tournieren von Obst und Gemüse  
**Bird's beak peeling knife „BestCut“** | for peeling and decorative carving of fruits and vegetables



cm	6
inch	2 $\frac{1}{4}$





9 4 9 9

**Gurkenscheider** | für die schnelle Dekoration  
**Cucumber cutter** | for quick decoration



9 6 0 5 b s

**Buntschneidemesser** | leichtes Schneiden durch abgewinkelte Klinge, extra lang  
**Decorating knife** | easy cutting with angled blade, extra long



cm 12  
inch 4 3/4

8 2 0 5

**Minipalette** | ideal für Confiserie und Feinkost  
**Mini range** | ideal for confectionery and delicatessen



cm 10  
inch 4

8 2 3 5

**Mini-Winkelpalette** | ideal für Confiserie und Feinkost, Auflagefläche 9 cm  
**Mini-angled range** | ideal for confectionery and delicatessen, contact area 9 cm



cm 12  
inch 4 3/4

9 5 1 0

**Hobel** | für Trüffel, Schokolade, Käse etc., mit verstellbarer Klinge  
**Plane** | for truffle, chocolate, cheese etc. with adjustable blade



9 4 7 8 - 2 5

**Garnierkoffer, 25-tlg.** | die komplette Ausstattung zum Schnitzen von Obst und Gemüse im praktischen Hartschalenkoffer  
**Garnishing case, 25 pcs.** | complete equipment for carving fruits and vegetables in convenient hard shell case



9 4 3 5

**Vorlegegabel** | leicht und extra lang, besonders für tiefe Theken  
**Serving fork** | light and extra long, particularly for low bars



cm 19  
inch 7 1/2

6 7 9 5

**Hackfleischmesser** | stabile Form mit Kunststoffgriff  
**Minced meat knife** | stable design with plastic handle



9 5 4 2

**Salatzange** | für Salatbuffet und -theke, 29 cm Gesamtlänge  
**Salat tong** | for salad buffets and bars, 29 cm total length



9 6 3 0

**Mozzarella-Drahtschneider** | unentbehrlich im Partyservice und an der Käsetheke  
**Mozzarella wire cutter** | indispensable in party service and on cheese counters



cm 12  
inch 4 3/4

6 8 0 0 s p 6 0

**Magnetleiste** | extra lang und breit, auch für schwere Werkzeuge geeignet  
**Magnet boarder** | extra long and broad, also suitable for heavy tools



cm 60  
inch 23 1/2

9 8 9 1 b 5

**Messerblock, 5-tlg.** | preiswerter Block im Geschenkkarton: aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Brotmesser 18 cm, Küchenmesser 8 cm, Schere und Wetzstahl  
**Knife block, 5 pcs.** | reasonably priced block in gift box: from beech, assembled with chef's knife 20 cm, bread knife 18 cm, kitchen knife 8 cm, scissors and sharpening steel





# Werkzeuge

**für jede Anforderung  
aus dem viel-  
fältigen Programm**

**TOOLS for every  
requirement from  
the diverse program**



3353 w 10

**Kohlmesser** | Die perfekte Welle – bestens geeignet als Entemesser oder auch in der Gemüseverarbeitung. Das Messer ist im Feld jederzeit gut aufzufinden durch den blauen bzw. orangefarbenen Griff. Extreme Schärfe und lange Schnitthaltigkeit erhält die Klinge durch die relativ langen Wellen. Leichteres, kraftsparendes Arbeiten und somit eine höhere Produktivität sind das Ergebnis. Auf Wunsch statten wir auch andere Messer – z.B. Brot-, Fisch- oder Aufschnittmesser – mit einem solchen Wellenschliff aus.

**Carbon steel knife** | The perfect wave – most suitable as harvest knife or also in vegetable processing. With its blue and/or orange handle, the knife can be found easily even in the fields. The relatively long waves give the blade extreme sharpness and long edge-holding. The outcome is light, energy saving work and thus high productivity. We also stock other knives for example bread, fish, or slicers with serrated blade, on request.



cm	18	21
inch	7	$8 \frac{1}{4}$

**KLINGEN** | In der lebensmittelverarbeitenden Industrie werden viele unterschiedliche Klingen in der manuellen Be- und Verarbeitung eingesetzt – auch in diesem Marktsegment können wir Ihnen qualitativ hochwertige Produkte anbieten. Gerne erwarten wir hierzu Ihre individuellen Anfragen.

**BLADES** | In the food processing industry, various blades are used in manual food processing – we can offer you high quality products even in this market segment. We look forward to your individual queries.



© Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

KL 3010-11

Hohlstechmesserklunge | 11 cm  
Hollow plunger knife blades | 11 cm



KL 3010-17

**Hohlstechmesser Klinge | 17 cm**  
**Hollow plunger knife blades | 17 cm**



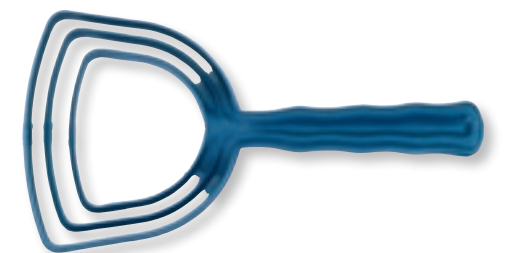
KL 3010-15

**Hohlstechmesserklunge** | 15 cm  
**Hollow plunger knife blades** | 15 cm



6612 b

**Knochenstaubentferner** | leichte Erkennbarkeit durch blaue Farbe  
**Bone dust remover** | easy detection with blue color





# Ätzung

Kennzeichnung im Handumdrehen

ETCHING  
Easy identification

GIFTS retain  
friendship

# Geschenke

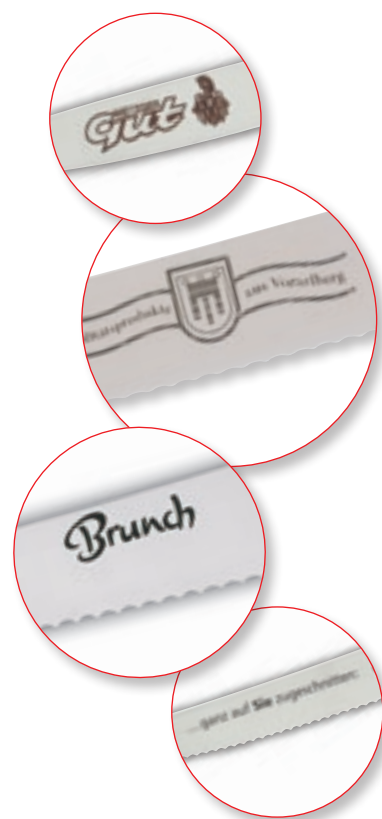
erhalten die  
Freundschaft



9 9 9 8

**Ätz-Set** | Bestehend aus Signiergerät, Schablonendrucker, Software, Ätzflüssigkeit und Schablonen. Optimieren Sie Ihren Kundenservice durch schnelle und einfache Personalisierung aller Messer und Werkzeuge. Buchstaben und Ziffern können direkt im Schablonendrucker, Logos über die Software generiert werden.

**Etching-Set** | Consisting of marking device, stencil printer, software, etching liquid and stencils. Optimize your customer service with quick and easy personalization of all knives and tools. Alphabets and numbers can be generated directly in the stencil printer, logos through the software.



9 8 7 9

**Besteck-Set, 4-tlg.** | bestehend aus Messer, Gabel, Löffel und Kaffeelöffel in 6 verschiedenen Farben  
**Cutlery set, 4 pcs.** | consisting of knife, fork, spoon and coffee spoon in 6 different colors



7 9 9 0 - 3

**Jagdmesser** | Klinge 11 cm, 57-58 HRC Rockwell, gestanzt, Griff aus edlem Mikarta, vernietet, mit Sattelledertasche  
**Hunting knife** | blade 11 cm, 57-58 HRC Rockwell, stamped, handle made of genuine mikarta, riveted, with saddle leather bag



7 9 9 0 - 2

**Jagdmesser** | Klinge 11 cm, 57-58 HRC Rockwell, geschmiedet, Griff aus edlem Mikarta, vernietet, mit Sattelledertasche  
**Hunting knife** | blade 11 cm, 57-58 HRC Rockwell, forged, handle made of genuine mikarta, riveted, with saddle leather bag



7 9 9 0 - 4

**Jagdmesser** | Klinge 11 cm, D 2-Stahl, 57-58 HRC Rockwell, gestanzt, Griff aus edlem Mikarta, vernietet, mit Sattelledertasche  
**Hunting knife** | blade 11 cm, D 2 steel, 57-58 HRC Rockwell, forged, handle made of genuine mikarta, riveted, with saddle leather bag

